**Saltimbocca alla romana**

***Ricetta:***Portata: [Secondi](http://lazio.cucinaregionale.net/portate/secondi)

Un secondo piatto gustoso e semplice da realizzare e contenente molti dei sapori tipici della cucina tradizionale della capitale: i saltimbocca alla romana.

  
***Ingredienti per 4 persone***

* 40 g di burro
* 400 g di carne bovina ( in sostituzione si può utilizzare dell’arista di maiale a fette)
* Pepe
* 120 g di prosciutto crudo
* Sale
* Salvia

***Preparazione***

Il primo passaggio da effettuare è quello di battere la carne con un batticarne, sia che si utilizzino le canoniche fettine di carne bovina volute dalla tradizione, sia che si utilizzino le fettine di arista di maiale. Prendete poi le fettine di prosciutto e poggiatele sulle fettine di carne.

Adagiate una foglia di salvia su ogni fettina dopo averla lavata ed asciugatela: Arrotolate il tutto avvolgendolo in un’altra fettina di prosciutto e fermate l’involtino con uno stuzzicadenti.

Ponete il burro in una pentola antiaderente e fatelo sciogliere. Inserite i saltimbocca nella padella e fateli cuocere, dopo averli salati e pepati a piacere nella padella 1 minuto per lato. Dopodiché sfumate con una modica quantità di vino, o di acqua (un cucchiaio basterà in entrambi i casi). Fate cuocere a fuoco vivace fino al restringimento della salsa. Serviteli ben caldi.